ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

пароварка

завтраки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Хотите, чтобы ваше утро и утро ваших близких начиналось с полезного и вкусного завтрака? Тогда воспользуйтесь уникальными рецептами, предложенными в этой книге! С ней вы откроете самые разнообразные блюда из пароварки, учитывающие вкус, потребности и образ жизни каждого из членов вашей семьи.

- С. П. Кашин
  - Каши
    -
    - Рис со специями
    - Каша из ячменных хлопьев с сухофруктами
    - Тыквенная каша
    - Рисовый торт
    - Молочная рисовая каша
    - Гречневая каша с топленым маслом
    - Каша перловая
    - Каша гороховая с морковью
    - Шарики из манной крупы
    - Жур по-деревенски из геркулесовых хлопьев
    - Рис с помидорами
    - Гречка с овощами
    - Котлеты из манной крупы
    - Каша пшенная со шкварками
    - Чечевичная каша с луком
    - Пшенная каша с тыквой
  - Омлеты
    -
    - Омлет с колбасой
    - Омлет по-французски
    - Омлет с крекерами
    - Омлет с грибами
    - Омлет с говяжьим фаршем
    - Омлет сливочный
    - Омлет с овощами
    - Омлет из крапивы
    - Кабачки в омлете
  - Блюда из творога
    -
    - Суфле творожное
    - Творожный пудинг с рисом и вареньем
    - Творожные батончики по-белорусски

- Лепешки из творога
- Творожные шарики с изюмом
- Сырники с манной крупой
- Галушки творожные

- Начинки для бутербродов
  -
  - Морковно-творожная
  - Сливочно-куриная
  - Имитация красной икры
  - Сырно-чесночная
  - Мясная
  - Селедочная
- Мясные и рыбные паштеты
  -
  - Паштет классический из говяжьей печени
  - Домашний паштет из шпрот
  - Паштет из свинины с черносливом
  - Паштет из куриной печени с фруктовым соусом
  - Паштет из говядины в пиве
  - Рыбно-мясной паштет
  - Паштет с опятами
  - Паштет из куриной печени с шампанским
  - Паштет с копченым салом
- Пельмени, манты, вареники, клецки
  -
  - Ленивые вареники
  - Пельмени из говядины со свеклой
  - Вареники с творогом
  - Вареники с картофелем
  - Манты с картофелем
  - Ушки по-башкирски
  - Манты классические
  - Пельмени гусиные с яблоками
  - Хинкали
  - Галушки со сметаной
  - Клецки с брынзой
  - Вареники с вишней
- Сладкий калейдоскоп
  - Творог с шоколадом
  - Бисквиты с персиками
  - Торт из зефира с черносливом
  - Ягодный торт
  - Цитрусовый бисквит
  - Медовый напиток

- Мандарины в сиропе
- Чизкейк из сдобного печенья с шоколадно-творожной начинкой
- Чизкейк с имбирем
- Горячий шоколад
- Яблочный джем
- Восточная сладость гозинах
- Монастырский пирог
- Мазурок лимонный

- Фруктовые закуски
  -
  - Персиковый самбук
  - Тосты с грушами и персиками
  - Крокеты фруктовые
  - Яблочный пудинг с орехами
  - Апельсины в портвейне
  - Банановый хлеб
  - Чернослив со сливками

С. П. Кашин
Пароварка. Завтраки

Каши

Приготовленные на пару каши по вкусу напоминают знаменитые традиционные блюда из русской печи. Горячий пар позволяет крупам развариться, но не превращаться в клейкую массу.

В пароварке легко можно приготовить различные каши на воде, молоке, мясных бульонах, с добавлением фруктов или овощей. На пару готовят крупяные пудинги с добавлением яиц и масла, а также протертые каши для диетического и детского питания.

Рис со специями

Ингредиенты

2 стакана длиннозерного риса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан воды, 3–4 веточки кинзы, 0,5 ч. ложки шафрана, щепотка красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис промыть и переложить в емкость. Добавить перец, шафран и измельченную кинзу, смешанную с солью.

Вылить кипяток, сверху добавить растительное масло и, не перемешивая, поставить емкость на нижний поддон пароварки.

Каша из ячменных хлопьев с сухофруктами

Ингредиенты

1 стакан готовых ячменных хлопьев, 0,5 стакана измельченных сухофруктов, 1 яблоко, 2 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать кусочками, сухофрукты промыть водой, добавить все к хлопьям, положить туда мед, посолить, выложить в емкость и поставить на нижнюю решетку пароварки.

Тыквенная каша

Ингредиенты

0,5 кг тыквы, 0,5 стакана пшенной крупы, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть тыквы нарезать кубиками, добавить промытое пшено, немного посолить, перемешать и выложить в емкость. Сверху разложить кубики сливочного масла, добавить мед и горячее молоко. Поставить емкость на нижний поддон пароварки.

Рисовый торт

Ингредиенты

1 стакан круглозерного риса, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, 4 яйца, цедра 1 лимона, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки тертого молочного шоколада, щепотка ванили, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, залить молоком, добавить соль, сварить кашу на нижней решетке пароварки и остудить. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой и желтками. Переложить сливочную смесь в кашу, добавить измельченную цедру и взбитые белки.

В емкость для пароварки, посыпанную сухарями, выложить получившуюся массу, сверху разложить дольки шоколада. Поставить емкость на нижнюю решетку пароварки на 5–6 мин. Готовый торт посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Молочная рисовая каша

Ингредиенты

1 стакан круглозерного риса, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 1 стакан воды, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, переложить в емкость, посолить и поставить на нижний поддон пароварки на 20 мин. Вынуть емкость, добавить горячее молоко, поставить еще в пароварку на 10 мин.

В готовую кашу выложить сливочное масло и сахар, перемешать.

Гречневая каша с топленым маслом

Ингредиенты

0,5 стакана гречневой крупы, 3 ст. ложки топленого масла, 1 стакан молока, 0,5 стакана воды, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, переложить в емкость, добавить соль, топленое масло, кипящую воду. Поставить емкость на нижний поддон пароварки на 30 мин. Вынуть, добавить горячее молоко, поставить еще на 20 мин.

Каша перловая

Ингредиенты

1 стакан перловой крупы, 2 головки репчатого лука, 2,5 стакана воды, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Крупу промыть, залить холодной водой и оставить на 20 мин. Очистить и нарезать кубиками лук, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Крупу слить, выложить в емкость и залить 1 стаканом кипятка. Поставить емкость на нижний поддон пароварки на 30 мин.

Емкость вынуть, добавить еще 0,5 стакана горячей воды и обжаренный в масле лук, перемешать, сверху разложить кубики масла и поставить в пароварку еще на 20 мин.

Каша гороховая с морковью

Ингредиенты

1 стакан половинок гороха, 2 моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана воды, соль.

Способ приготовления

Горох замочить на ночь, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкими кружками. Залить горох горячей водой, положить кружки моркови, посолить, перемешать, выложить в емкость и поставить на нижний поддон пароварки. В готовую кашу добавить сливочное масло.

Шарики из манной крупы

Ингредиенты

1,5 стакана манной крупы, 4 ст. ложки муки, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Манную крупу сбрызнуть подсоленной водой и тщательно вымешать круговыми движениями пальцев, постоянно посыпая мукой. Получившееся тесто снова сбрызнуть подсоленной водой, добавить оливковое масло, размять тесто и слепить шарики диаметром 4–5 мм. Обвалять шарики в муке, выложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Готовые шарики полить сливочным маслом.

Жур по-деревенски из геркулесовых хлопьев

Ингредиенты

1 стакан геркулесовых хлопьев, 2 головки репчатого лука, 4 клубня картофеля, 2 стакана воды, 150 г шпика, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Геркулесовые хлопья замочить в холодной воде на сутки. Картофель очистить, вымыть, отварить, натереть на мелкой терке. Шпик и лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле. Замоченный геркулес откинуть на дуршлаг, переложить в емкость, добавить соль, тертый картофель, обжаренный шпик с луком, перемешать и поставить на нижний поддон пароварки.

Рис с помидорами

Ингредиенты

1,5 стакана круглозерного риса, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 10 помидоров черри, 1,5 стакана томатного сока, 1 стакан куриного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, воду слить. Лук и чеснок измельчить и обжарить на сковороде в течение 2 мин. на растительном масле.

Выложить на сковороду рис и обжаривать 4–5 мин., посолить, поперчить, снять с огня. Переложить смесь в емкость, залить горячим бульоном и теплым томатным соком, аккуратно перемешать. Поставить емкость на нижний поддон пароварки. Подавать рис с помидорами черри.

Гречка с овощами

Ингредиенты

1 стакан гречневой крупы, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 небольшой вилок цветной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, залить кипятком и поставить на нижний поддон пароварки на 30 мин. Лук и морковь очистить, вымыть и нарезать кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, обдать кипятком.

Обжарить овощи на растительном масле до золотистого цвета.

Готовую кашу вынуть, выложить сверху обжаренные овощи, посолить, аккуратно перемешать. Поставить емкость еще на 10 мин. на среднюю решетку пароварки.

Котлеты из манной крупы

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Для соуса: 0,5 стакана сметаны, 5–6 веточек зелени петрушки, 5–6 веточек зелени укропа.

Способ приготовления

Манную крупу залить горячим молоком, тщательно перемешать, посолить, переложить в емкость и поставить на нижний поддон пароварки на 25 мин. Готовую кашу вынуть из пароварки, добавить кубики вареных яиц, перемешать. Мокрыми руками из теплой смеси сформовать котлетки, обвалять в панировочных сухарях и 3–4 мин. обжаривать на сливочном масле.

Соус: смешать сметану с измельченной зеленью.

Каша пшенная со шкварками

Ингредиенты

1 стакан пшенной крупы, 2 головки репчатого лука, 1 стакан мясного бульона, 1 стакан воды, 200 г или свиного сала, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Крупу промыть, залить водой, посолить и поставить в емкости на нижний поддон пароварки на 30 мин. В это время обжарить кубики сала вместе с измельченным луком. Вынуть емкость с кашей из пароварки, выложить шкварки, осторожно перемешать, добавить горячий бульон и поставить в пароварку еще на 30 мин.

Готовую кашу укутать, выдержать в тепле 20–30 мин. Подавать на стол, поливая растопленным сливочным маслом.

Чечевичная каша с луком

Ингредиенты

1 стакан чечевицы, 4 головки репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана кефира, 1 пучок зелени укропа, 2 стакана кипятка, соль.

Способ приготовления

Чечевицу промыть и залить холодной водой на 1 ч. В это время лук очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. С чечевицы слить холодную воду, переложить ее в емкость, добавить обжаренный лук, посолить, залить кипятком и поставить на нижний поддон пароварки.

Кефирный соус: смешать кефир с измельченной зеленью укропа.

Готовую кашу подавать с кефирным соусом.

Пшенная каша с тыквой

Ингредиенты

1 стакан пшенной крупы, 200 г мякоти тыквы, 100 г изюма, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Пшено промыть и выложить в емкость. Спелую тыкву нарезать небольшими кубиками, залить горячим молоком, посолить, добавить сахар, промытый изюм и выложить к пшенной крупе. Все перемешать, поставить на нижний поддон пароварки. Готовую кашу подавать с растопленным сливочным маслом.

Омлеты

Слово «омлет» по признанию большинства исследователей означает «жизнь». Во многих странах мира без омлета не обходится ни один завтрак, а в американском штате Луизиана ежегодно в первую субботу ноября отмечается День гигантского омлета. Во французских ресторанах можно насчитать не менее 60 вариантов приготовления омлета. Считается, что большим любителем этого блюда был Наполеон Бонапарт.

Омлеты можно жарить, запекать и готовить на пару, добавлять в них овощи и мясо, грибы и сосиски, сыр и зелень. Одно из основных правил приготовления омлета – тщательно взбить яйца.

Омлет с колбасой

Ингредиенты

150 г вареной колбасы, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Колбасу нарезать соломкой и слегка обжарить на сливочном масле. Яйца взбить с молоком, добавить просеянную муку, перемешать, посолить. Выложить колбасу в емкость, залить омлетной смесь ю и поставить емкость на нижний поддон пароварки.

Омлет по-французски

Ингредиенты

4 яйца, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка муки, 4–5 веточек укропа, соль.

Способ приготовления

Яйца вылить в миску, добавить майонез и муку, посолить и как следует взбить вилкой или венчиком. Вылить смесь в емкость, поставить на нижний поддон пароварки.

Готовый омлет украсить зеленью.

Омлет с крекерами

Ингредиенты

4 яйца, 4 ст. ложки молока, 100 г крекеров с луком, 2 ст. ложки растительного масла, 4–5 веточек зелени укропа.

Способ приготовления

Крекеры обжаривать на растительном масле 5–6 мин. и выложить в емкость. Яйца взбить с молоком и залить этой смесью крекеры. Поставить емкость на нижний поддон пароварки. Готовый омлет посыпать измельченной зеленью укропа.

Омлет с грибами

Ингредиенты

100 г свежих шампиньонов или вешенок, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложки муки, 1 ч. ложка смеси перцев, соль.

Способ приготовления

Грибы вымыть, нарезать мелкими кубиками и выложить в емкость. Яйца взбить с молоком и мукой, посолить. Вылить смесь на грибы, добавить перец, поставить емкость на нижний поддон пароварки.

Омлет с говяжьим фаршем

Ингредиенты

0,2 кг говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 4 яйца, 1 пучок зеленого лука, щепотка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Фарш смешать с измельченным луком и обжарить 5 мин. на растительном масле. Яйца взбить с солью, добавить томатную пасту, перемешать. Обжаренный фарш выложить в емкость, залить яично-томатной массой и поставить на нижний поддон пароварки.

Готовый омлет густо посыпать измельченным зеленым луком.

Омлет сливочный

Ингредиенты

4 яйца, 0,5 стакана жирных сливок, 4 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить со сливками, посолить, выложить в емкость, сверху посыпать панировочными сухарями, слегка перемешать. Емкость поставить на нижний поддон пароварки.

Омлет с овощами

Ингредиенты

4 яйца, 0,5 стакана сметаны, 2 помидора, 2 сладких болгарских перца, 2 ст. ложки зеленого горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Помидоры и перец нарезать кубиками и слегка обжарить на сливочном масле вместе с зеленым горошком.

Яйца взбить со сметаной, посолить. Овощи выложить в емкость, залить омлетной смесью и поставить на нижний поддон пароварки.

Омлет из крапивы

Ингредиенты

300 г молодой крапивы, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, по 3–4 веточки зелени петрушки и укропа, 0,5 ч. ложки карри, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Крапиву вымыть, ошпарить кипятком, мелко нарезать. Лук очистить и нарезать кубиками. Обжаривать на растительном масле 3–4 мин. и выложить в емкость. Яйца взбить с солью и карри, залить этой смесью лук и крапиву. Поставить на нижний поддон пароварки. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Кабачки в омлете

Ингредиенты

1 молодой кабачок, 2 помидора, 4 яйца, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Кабачок и помидоры вымыть, кабачок очистить и нарезать кружками, помидоры нарезать тонкими ломтиками. Обжаривать овощи 2–3 мин. на растительном масле и переложить в емкость. Яйца взбить с молоком, посолить, добавить панировочные сухари и все перемешать.

Перелить смесь в емкость и поставить ее на нижний поддон пароварки.

Блюда из творога

Творог – продукт полезный и при умелом приготовлении очень вкусный. По своей природе творог – это концентрат молочного белка, который оказывает незаменимое защитное воздействие на наш организм. Ученые считают, что творог обязан своему появлению на свет простой случайности: однажды кто-то попробовал плотную массу, оставшуюся после стекания сыворотки от скисшего молока. Эта масса оказалась достаточно вкусной и со временем вошла в рацион многих народов мира. На пару из творога можно приготовить как горячие, так и холодные блюда. Во время тепловой паровой обработки творог практически не теряет своих полезных свойств, но приобретает новый богатый вкус благодаря различным добавкам: фруктам, зелени, цукатам, ванилину, яйцам, сахару и сметане. Чаще всего на пару готовят творожные пудинги, запеканки, ленивые вареники.

Суфле творожное

Ингредиенты

200 г творога, 1 ч. ложка муки, 3 ч. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сливок, 1 яичный белок.

Способ приготовления

Творог смешать с мукой, добавить 1 ч. ложку сахарной пудры и тщательно растереть. Выложить в емкость, сверху положить взбитый с остальной сахарной пудрой и сливками белок. Поставить на верхнюю решетку пароварки.

Творожный пудинг с рисом и вареньем

Ингредиенты

0,5 кг творога, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана малинового или клубничного варенья с целыми ягодами, соль.

Способ приготовления

Рис промыть и отварить до полуготовности, немного посолить, смешать с творогом, перемешать. Выложить смесь в емкость, добавить варенье, перемешать. Поставить емкость на нижний поддон пароварки.

Подавать на стол на красивом блюде, украсив ягодами из варенья.

Творожные батончики по-белорусски

Ингредиенты

0,5 кг творога, 4 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Муку просеять и добавить к творогу, тщательно растереть. Выложить в массу яйца, сахар, сметану, соль и соду, перемешать. Раскатать на посыпанном мукой столе пласт толщиной 1 см и нарезать его ровными полосками длиной 8-10 см и шириной 2–3 см. В емкость налить 1 стакан кипятка и опустить туда творожные батончики и поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Подавать на стол, посыпав сахарной пудрой.

Лепешки из творога

Ингредиенты

0,5 кг творога, 2 желтка, 4 ст. ложки картофельного крахмала, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка муки, щепотка корицы, соль.

Способ приготовления

Творог растереть с желтками, добавить крахмал, посолить и перемешать. Разделочную доску посыпать мукой, выложить творожное тесто и раскатать его тонким пластом.

Вырезать из теста кружки, выложить на сковороду и обжарить на сливочном масле по 3 мин. с каждой стороны.

Переложить лепешки в емкость, посыпать корицей, смешанной с сахаром и поставить на среднюю решетку пароварки.

Творожные шарики с изюмом

Ингредиенты

0,5 кг сухого творога, 0,3 стакана изюма без косточек, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки муки, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Творог смешать с сырым яйцом, мукой и сахаром, затем добавить промытый и подсушенный на салфетке изюм. Тесто тщательно перемешать и мокрыми руками сформовать небольшие шарики. Выложить шарики в емкость для пароварки и поставить ее на верхнюю решетку.

Подавать на стол со сметаной.

Сырники с манной крупой

Ингредиенты

0,5 кг творога, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка сливок, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления

Творог растереть вместе с сахаром, яйцами, сливками и манной крупой, посолить и перемешать. Из массы мокрыми руками сформовать небольшие лепешки, обвалять в муке, выложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Подавать со сметаной.

Галушки творожные

Ингредиенты

0,5 кг творога, 4 яичных белка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана молока, соль.

Способ приготовления

Творог растереть с сахаром, сливочным маслом и солью. Белки взбить и ввести в творожную смесь, добавить муку, все еще раз перемешать. Приготовить полужидкое тесто, добавляя в смесь понемногу молока.

В емкость налить кипящей воды и быстро чайной ложкой выложить в воду галушки. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Подавать на стол со сметаной.

Начинки для бутербродов

Бутерброды – прекрасное блюдо для быстрых завтраков и для перекусов во время насыщенного трудового дня.

Можно приготовить бутерброды открытые и закрытые (сандвичи), поджаренные гренки и маленькие тартинки с горячим гарниром. В настоящее время очень популярно готовить для банкетов и шведских столов особые корзиночки и наполнять их мясной, рыбной, сырной, фруктовой или овощной начинкой.

Корзиночки, волованы или тарталетки, можно выпекать самим с помощью специальных формочек, а можно приобрести в супермаркете.

Для начинок к бутербродам подойдут абсолютно любые продукты и огромное количество их сочетаний.

На пару можно приготовить как самые простые, так и изысканные начинки для горячих и холодных бутербродов и волованов. Компоненты начинок при готовке на пару становятся однородной массой, соединяют свои вкусы и ароматы, давая неограниченные возможности для фантазии.

Морковно-творожная

Ингредиенты

2 морковки, 0,4 кг творога, 2 ст. ложки меда, 4 ст. ложки сметаны, 1 батон белого хлеба.

Способ приготовления

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с творогом, добавить мед и сметану.

Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Готовую смесь намазать на тонкие ломтики белого поджаренного хлеба.

Сливочно-куриная

Ингредиенты

0,3 кг куриного белого мяса, 1 буханка белого хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 100 г сыра, 0,5 стакана куриного бульона, 5–6 веточек зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Мясо отваривать в подсоленной воде 10 мин., измельчить в блендере вместе с укропом. Сыр натереть на терке, добавить к куриному мясу, все перемешать.

Выложить смесь в емкость, добавить кусочки сливочного масла, перемешать и поставить на среднюю решетку пароварки.

Подавать с белым хлебом.

Имитация красной икры

Ингредиенты

1 малосоленая сельдь, 1 плавленый сырок, 2 вареные морковки, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 1 батон белого хлеба.

Способ приготовления

Из сельди приготовить филе, морковь и чеснок очистить, все мелко нарезать и выложить в емкость. Сверху разложить кусочки плавленого сырка и кубики сливочного масла. Поставить на среднюю решетку пароварки.

Готовую смесь тщательно перемешать и подавать к столу с кусочками белого хлеба, тонко намазанными маслом.

Сырно-чесночная

Ингредиенты

2 плавленых сырка, 2 зубчика чеснока, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень укропа по вкусу.

Для тостов: 1 батон белого хлеба, 2 ст. ложки растительного масла.

Способ приготовления

Сырки и яйца натереть на крупной терке. Чеснок измельчить и добавить к сырной смеси, все перемешать, переложить в емкость и поставить на верхнюю решетку пароварки.

Батон тонко нарезать и обжарить на растительном масле.

На кусочки поджаренного батона намазать горячую смесь и украсить зеленью укропа.

Мясная

Ингредиенты

200 г свиного фарша, 1 буханка ржаного хлеба, 1 ст. ложка сметаны, 4 пера зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, щепотка паприки, соль.

Способ приготовления

Фарш слегка обжарить на растительном масле, добавить сметану, посолить, смешать с паприкой, выложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Готовую смесь намазать на ломтики ржаного хлеба и посыпать измельченным зеленым луком.

Селедочная

Ингредиенты

1 малосоленая сельдь, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка горчицы, 1 вареное яйцо, 1 буханка ржаного хлеба.

Способ приготовления

Сельдь очистить от кожи и костей, нарезать на небольшие филейные кусочки. Поместить кусочки в блендер или пропустить через мясорубку.

Добавить к сельди рубленое вареное яйцо и сливочное масло, снова взбить блендером или вручную вилкой.

Полученную смесь заправить горчицей, выложить в емкость и поставить на верхнюю решетку пароварки.

Подавать на стол с ломтиками ржаного хлеба.

Мясные и рыбные паштеты

Паштет – это немецкое старинное блюдо из дичи или печени, завернутое в тесто. Позднее паштетами стали называть любые блюда из измельченного мяса, рыбы, дичи, печени, с добавлением специй, рубленых яиц и масла. Паштет подается на стол на общем блюде и, как правило, с ломтиками поджаренного или свежего хлеба. В пароварке паштеты получаются особо вкусными, воздушными и ароматными.

Паштет классический из говяжьей печени

Ингредиенты

0,8 кг говяжьей печени, 3 головки репчатого лука, 3 морковки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 говяжий бульонный кубик, 0,5 ч. ложки смеси перцев, соль.

Способ приготовления

Печень вымыть и пропустить через мясорубку. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, выложить к печени, пропустить еще раз через мясорубку, перемешать, посолить, поперчить, добавить масло и бульон из кубика.

Выложить смесь в емкость, поставить на среднюю решетку пароварки на 15 мин. Готовый паштет еще раз тщательно перемешать.

Домашний паштет из шпрот

Ингредиенты

2 банки готовых шпрот в масле, 2 головки репчатого лука, 2 морковки, 2 яйца, 1 ст. ложка томатной пасты.

Способ приготовления

Шпроты выложить из банки, размять вилкой и переложить в емкость. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить целиком, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и измельчить. Добавить к размятым шпротам яйца, морковь, лук, пасту и тщательно перемешать. Поставить массу в емкости на верхнюю решетку пароварки.

Паштет из свинины с черносливом

Ингредиенты

0,5 кг мякоти свинины, 0,5 стакана чернослива без косточек, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, соль.

Для подачи на стол: тосты из ржаного хлеба, 2 ст. ложки растительного масла.

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку вместе с промытым черносливом и орехами. Фарш перемешать, посолить, добавить измельченную зелень и сложить в емкость. Емкость поставить на среднюю решетку пароварки. Готовый паштет подавать на стол с обжаренными тостами из ржаного хлеба.

Паштет из куриной печени с фруктовым соусом

Ингредиенты

0,5 кг куриной печени, 2 морковки, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Для соуса: 1 стакан сливового сока, 0,5 стакана белого сухого вина, щепотка корицы.

Способ приготовления

Печень вымыть, освободить от пленок, пропустить через мясорубку. Морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками, сливочное масло размягчить.

В печеночный фарш добавить морковь, сливочное масло, перец, соль, тщательно перемешать. Переложить фарш в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Соус: смешать сок с вином и корицей. В готовый паштет выложить рубленые яйца, перемешать. Подавать на стол с соусом.

Паштет из говядины в пиве

Ингредиенты

1 кг мякоти говядины, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 л светлого пива, 1 стакан говяжьего бульона, 5 ст. ложек муки, 3 веточки тимьяна, соль.

Способ приготовления

Говядину вымыть, нарезать кубиками, сложить в емкость, посолить и поставить на среднюю решетку пароварки на 30 мин.

Лук и чеснок измельчить и обжарить на растительном масле вместе с тимьяном до золотистого цвета. В емкость с говядиной выложить луковую смесь, долить пиво и бульон и поставить на среднюю решетку пароварки еще на 45 мин.

Готовую говядину вынуть из емкости, выложить в глубокую тарелку. Соус из емкости слить и подать отдельно.

Рыбно-мясной паштет

Ингредиенты

0,5 кг филе сома, 0,2 кг мякоти говядины, 50 г шпика, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 150 г белого хлеба, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки красного перца, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе пропустить через мясорубку, говядину отварить и очень мелко нарезать. Яйца отварить, очистить и мелко нарезать вместе с луком. Хлеб замочить в молоке на 15 мин., отжать и добавить в фарш.

Выложить все ингредиенты в емкость, добавить горчицу, измельченный шпик, соль и перец, тщательно перемешать, накрыть крышкой. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Паштет с опятами

Ингредиенты

1 кг свиной печени, 100 г маринованных опят, 2 головки репчатого лука, 4 яйца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кубиками. Печень вымыть, пропустить вместе с луком через мясорубку, посолить, поперчить. Добавить в фарш панировочные сухари и рубленые яйца, все тщательно перемешать.

Выложить массу в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол на красивом блюде, украсив маринованными опятами.

Паштет из куриной печени с шампанским

Ингредиенты

0,5 кг куриной печенки, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 0,5 стакана жирных сливок, 1 стакан шампанского, 1 ст. ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Печень очистить от пленок, вымыть, нарезать кубиками и измельчить в блендере. Чеснок измельчить и добавить к печенке.

Выложить готовую смесь в емкость, добавить сливки, сахар, посолить, взбить вилкой. Вылить в емкость шампанское, осторожно перемешать и накрыть крышкой. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Паштет с копченым салом

Ингредиенты

0,4 кг мякоти свинины, 0,3 кг мякоти говядины, 100 г копченого сала, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки сливок, 0,5 ч. ложки сушеного базилика, соль.

Способ приготовления

Яйца отварить, очистить и нарезать кубиками. Мясо пропустить через мясорубку вместе с копченым салом, фарш немного посолить, добавить базилик, панировочные сухари и рубленые вареные яйца, перемешать.

Выложить массу в емкость, залить сливками, аккуратно перемешать и поставить на среднюю решетку пароварки.

Пельмени, манты, вареники, клецки

Пельмени, манты, вареники – все это блюда из пресного теста с самыми разными начинками: мясными, овощными, рыбными и фруктовыми. Подобные блюда существуют у большинства народов мира, так как просты в приготовлении и могут долгое время храниться в качестве полуфабрикатов. Пельмени и вареники можно приготовить на пару, сварить в воде, обжарить и даже запечь в духовом шкафу, а вот манты принято готовить исключительно в пароварке.

Клецки и галушки являются характерной особенностью западнославянской кулинарии и делаются из смеси теста с начинками. Клецки и галушки можно также приготовить на пару и подать на стол со сметаной.

Ленивые вареники

Ингредиенты

0,5 кг творога, 5 ст. ложек муки, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана сливок, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления

Творог растереть с яйцами, добавить сахар, соль и муку, тщательно вымешать тесто.

Выложить массу на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать в пласт толщиной 7–8 мм.

Разрезать пласт на небольшие квадратики, уложить их в емкость и залить кипящими сливками.

Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Подавать в горячем виде со сметаной.

Пельмени из говядины со свеклой

Ингредиенты

Для фарша: 0,3 кг говяжьего фарша, 1 небольшая свекла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Для теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана свекольного сока.

Для соуса: 100 г сметаны, 2 ст. ложки уксуса.

Способ приготовления

Свеклу очистить, пропустить через мясорубку, отжать сок. Муку смешать со свекольным соком и дать постоять 15 мин. Свекольную выжимку добавить в говяжий фарш, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Из муки со свекольным соком раскатать пласт теста на посыпанной мукой поверхности.

Вылепить обычные по форме пельмени, сложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки. Готовые пельмени подавать со сметаной и уксусом.

Вареники с творогом

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для смазки теста: 1 яйцо.

Для начинки: 0,5 кг творога, 2 ст. ложки сахара, соль.

Для подачи на стол: 0,5 стакана сметаны.

Способ приготовления

В воду добавить яйца и соль, перемешать до получения однородной смеси.

Муку просеять и высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление и вылить туда полученную смесь.

Замешивать тесто, начиная с середины, до образования упругой массы. Полученную массу оставить на столе на 30 мин. для придания тесту большей эластичности.

Начинка: растереть творог с сахаром и солью.

Тесто раскатать толщиной 2 мм и нарезать на полоски шириной 4–5 см. Смазать полоски сырым яйцом, и на расстоянии 4 см друг от друга выложить на тесто шарики начинки.

Приподняв край смазанной полосы теста, накрыть фарш и вокруг каждого шарики слегка прижать верхний слой теста к нижнему. После этого вырезать вареники стаканом с острым краем.

В емкость налить кипящую подсоленную воду, опустить туда вареники и поставить на среднюю решетку пароварки.

Подавать на стол со сметаной.

Вареники с картофелем

Ингредиенты

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, соль.

Для начинки: 5 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Для подачи на стол: 0,5 стакана сметаны, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто, раскатать его тонким пластом, нарезать на кружочки. Картофель очистить, отварить, размять. Лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле. Выложить лук к картофелю, посолить, поперчить, перемешать.

На каждый кружок теста положить по 1 ч. ложке начинки, слепить вареники. Выложить вареники в емкость, залить кипятком, поставить на среднюю решетку пароварки.

Подавать на стол со сметаной и зеленью.

Манты с картофелем

Ингредиенты

Для фарша: 5 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, соль.

Для подачи на стол: 0,5 стакана сметаны, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Картофель очистить от кожуры, вымыть, нарезать крупными кусками и поместить в емкость пароварки.

Поставить емкость на среднюю решетку на 20 мин. В это время очистить и нарезать небольшими кубиками лук, обжарить его на растительном масле до золотистого цвета.

Готовую картошку размять, добавить обжаренный лук, посолить и перемешать до однородной массы.

Муку смешать с водой, посолить, замесить крутое тесто. Скатать из теста колбаску и нарезать ее на кусочки длиной 7–8 см.

Из каждого кусочка сделать лепешку, слегка раскатать ее на столе.

На каждую лепешку выложить 1–2 ст. ложки картофельного фарша, залепить по центру над фаршем. Выложить манты в емкость или непосредственно на среднюю решетку пароварки.

Подавать на стол со сметаной и измельченной зеленью.

Ушки по-башкирски

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Для фарша: 0,3 кг баранины, 0,3 кг говядины, 0,3 кг гусятины, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, 3 ст. ложки сливок, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 пучок зелени укропа, соль.

Для варки: 4 лавровых листа, соль.

Способ приготовления

Фарш: все мясо очистить от пленок, промыть и пропустить через мясорубку.

Лук очистить и тоже пропустить через мясорубку.

Добавить в фарш сливки, яйца, измельченную зелень укропа, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Муку просеять, насыпать на стол горкой, в центре сделать углубление. Влить в углубление подсоленную смесь воды и сметаны, добавить яйцо, замесить крутое тесто. Прикрыть тесто салфеткой и оставить на 30 мин. в прохладном месте.

Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на квадраты 4×4 см. На середину квадратов выложить по чайной ложке фарша, защепить верхние углы в виде треугольника, затем соединить крайние углы, придавая форму ушка. В емкость налить кипящую подсоленную воду, быстро выложить туда ушки, добавить лавровый лист и поставить на среднюю решетку пароварки.

Подавать на стол вместе с паровым бульоном, в котором ушки варились.

Манты классические

Ингредиенты

Для фарша: 0,5 кг мякоти баранины, 100 г курдючного сала, 4 головки репчатого лука, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль.

Для подачи на стол: 4 ст. ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять и высыпать горкой на стол.

В центре сделать углубление, влить туда яйца и воду, посолить и вымешать тесто. Скатать тесто в шар, накрыть салфеткой и поставить в прохладное место на 20–30 мин.

Фарш: баранину вымыть, освободить от пленок и нарезать маленькими кубиками.

Лук очистить, нарезать кубиками и смешать с мясом, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Добавить в фарш измельченное курдючное сало, еще раз перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать с помощью любой емкости кружки диаметром 9 см. На середину каждого кружка выложить 1 ст. ложку фарша, края защепить в центре, над фаршем. Выложить манты в емкость или на среднюю решетку пароварки.

Готовые манты подавать с растопленным маслом.

Пельмени гусиные с яблоками

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана яблочного сока, соль.

Для начинки: 0,3 кг гусиного фарша, 2 ст. ложки натертого яблока, 1 головка репчатого лука, 3 лавровых листа, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, соль.

Для подачи на стол: 0,5 стакана сметаны.

Способ приготовления

Лук очистить и нарезать крупными кусками, яблоко очистить от кожицы и семян и натереть на мелкой терке.

Мясо жирного гуся пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить натертое яблоко, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Тесто: смешать муку, яблочный сок и соль. Раскатать тесто тонким пластом, нарезать кружки диаметром 8–9 см. Налепить пельмени.

В емкость налить кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и выложить пельмени. Поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол со сметаной.

Хинкали

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, соль.

Для фарша: 0,3 кг жирной баранины, 0,2 кг свиного сала, 3 головки репчатого лука, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Для подачи на стол: 1 пучок кинзы.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с салом и луком, посолить, поперчить, добавить 0,5 стакана теплой воды и тщательно перемешать.

Из муки, воды и соли приготовить пресное мягкое тесто, раскатать его тонким пластом и вырезать кружки.

На каждый кружок выложить по 1 ст. ложке фарша, собрать тесто маленькими складочками, плотно скрепив их. Переложить хинкали в емкость, залить кипятком и поставить на среднюю решетку пароварки.

При подаче на стол посыпать хинкали измельченной кинзой.

Галушки со сметаной

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана воды, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, высыпать горкой на стол, сделать в центре углубление, влить в него воду, растопленное масло и взбитые с солью яйца.

Вымесить мягкое тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и разрезать на небольшие квадратики. Переложить галушки в емкость, залить кипящей водой и поставить на среднюю решетку пароварки.

Готовые галушки шумовкой вынуть из емкости, переложить на раскаленную сковороду и обжарить 5 мин. на сливочном масле.

Подавать со сметаной.

Клецки с брынзой

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 100 г брынзы, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Для соуса: 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 0,5 стакана сметаны.

Способ приготовления

Брынзу протереть через сито, добавить теплое молоко, большую часть просеянной муки, 1 ст. ложку растопленного масла и приготовить однородное тесто.

Оставить тесто на 40 мин., затем добавить оставшуюся муку и раскатать тесто пластом толщиной 2–3 см.

Нарезать из теста небольшие кусочки, сложить их в емкость и залить кипятком.

Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Из сметаны и красного перца приготовить смесь и поставить ее на верхнюю решетку пароварки на 10 мин.

Готовые клецки подавать со сметанно-перцовым соусом.

Вареники с вишней

Ингредиенты

0,5 кг вишни без косточек, 2,5 стакана муки, 1 стакан холодной воды, 0,5 стакана сахара, соль.

Способ приготовления

Вишню вымыть, засыпать сахаром и оставить на 20 мин.

Из муки, воды и соли замесить тесто, тонко его раскатать. Вырезать из теста с помощью стакана кружочки.

Вишню вынуть из выделившегося сока. Сформовать вареники, положив на каждый кружок по 3–4 ягоды вишни. Края тщательно защепить.

Выложить вареники на нижний поддон пароварки.

При подаче на стол полить вареники вишневым соком.

Сладкий калейдоскоп

Творог с шоколадом

Ингредиенты

0,5 кг творога средней жирности, 2 ст. ложки ягодного сиропа, 2 ст. ложки сливок, 1 плитка горького шоколада, 6 ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Творог растереть, добавить в него шоколад, разделенный на дольки, мед и сливки.

Выложить все в емкость и поставить на верхнюю решетку пароварки.

Подавать, разложив по креманкам. Украсить половинками грецких орехов.

Бисквиты с персиками

Ингредиенты

6 половинок консервированных персиков, 150 г горького шоколада, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана муки, 0,3 ч. ложки ванили.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков. Белки с половиной сахара взбить до белой пены, желтки растереть с оставшимся сахаром. Соединить белки с желтками, добавить муку и ваниль, быстро перемешать. Получившуюся смесь вылить в емкость и поставить на нижний поддон пароварки на 15 мин. Готовый бисквит вынуть из емкости, остудить. Небольшой рюмкой вырезать из бисквита кружки.

Персики откинуть на дуршлаг, затем нарезать тонкой соломкой. На половину бисквитных кружков выложить половинки персиков, вторыми кружками накрыть.

Сложить все в емкость, сверху разложить размягченные дольки шоколада. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки на 10 мин.

Перед подачей на стол охладить.

Торт из зефира с черносливом

Ингредиенты

0,5 кг зефира, 250 г чернослива без косточек, 100 г очищенного миндаля.

Для крема: 200 г сгущенного какао, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сливочное масло нарезать кубиками и смешать с какао. Выложить крем в емкость и поставить на верхнюю решетку пароварки на 10 мин. Чернослив залить кипятком, выложить в отдельную емкость и поставить на среднюю решетку пароварки на 5 мин. На большое блюдо выложить половину зефира, на него – половинки чернослива. Залить кремом. Так же выложить еще один слой зефира с черносливом и кремом. Украсить миндалем, поставить на 2 ч. в холодильник.

Ягодный торт

Ингредиенты

Для теста: 1 стакан майонеза, 2 стакана сахара, 4 яйца, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки соды, 2 стакана муки, 1 ч. ложка 9 %-ного уксуса, 0,5 кг свежих ягод.

Для крема: 2 стакана сметаны, 0,5 стакана сахарной пудры.

Для смазки емкости: 2 ст. ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить майонез, сметану, соду, погашенную уксусом, размешать и соединить с мукой. Емкость смазать сливочным маслом и выложить в нее тесто. Поставить емкость на нижний поддон пароварки.

Крем: взбить охлажденную сметану с сахарной пудрой.

Готовое тесто вынуть из емкости, разрезать вдоль на 2 части. Нижнюю часть промазать половиной крема, положить на нее еще одну часть меньшего размера. Уложить сверху ягоды и залить оставшимся кремом.

Цитрусовый бисквит

Ингредиенты

12 яиц, 1 стакан сахара, 0,5 стакана апельсинового сока, 50 г цедры апельсина, 50 г цедры лимона, 3 ст. ложки крахмала, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, желтки взбить в пену, добавить сахар, апельсиновый сок и натертую цедру лимона и апельсина. Все перемешать, добавить крахмал, муку, соль и взбитые с солью белки. Вылить тесто в емкость и поставить на нижний поддон пароварки. Готовность бисквита проверить, поместив сухую зубочистку (спичку) в его середину. Если щепка чистая, бисквит готов. Готовый бисквит остудить в емкости, затем переложить на сервировочное блюдо.

Подавать на стол, посыпав сахарной пудрой.

Медовый напиток

Ингредиенты

4 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сахара, 2 лавровых листа, щепотка корицы, щепотка имбиря, 1,5 л воды, 3 бутона гвоздики.

Способ приготовления

Мед и сахар растворить в горячей воде, добавить пряности, перемешать и вылить в емкость.

Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Готовый напиток процедить через ситечко и разлить по бокалам.

Мандарины в сиропе

Ингредиенты

5 мандаринов крупного размера, 1,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 1 лимон.

Способ приготовления

Мандарины вымыть, удалить кожуру. Мякоть разобрать на отдельные дольки, удалив косточки. Цедру двух мандаринов нарезать тонкой соломкой. Сахар растворить в кипятке, добавить в сироп цедру и тщательно перемешать.

Дольки мандарина выложить в емкость, залить горячим сиропом, добавить сок лимона. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Чизкейк из сдобного печенья с шоколадно-творожной начинкой

Ингредиенты

100 г сдобного печенья, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г клюквы.

Для начинки: 150 г белого шоколада, 200 г творога, 0,5 стакана сливок, 1 ч. ложка натертой цедры апельсина, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 яйцо.

Способ приготовления

Печенье смешать с маслом, измельчить, выложить на дно емкости и поставить в холодное место на 20 мин.

Шоколад натереть на мелкой терке. Творог растереть с сахаром, добавить цедру, сливки, яйцо и половину шоколада.

Выложить начинку на печенье, разложить ягоды клюквы, присыпать сахарной пудрой и оставшимся шоколадом.

Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Чизкейк с имбирем

Ингредиенты

100 г сладкого печенья, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 ч. ложки имбиря, 0,5 стакана измельченных цукатов, 0,3 кг творога, 4 ст. ложки сахара, 0,5 стакана сливок, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо.

Способ приготовления

Печенье поломать руками на мелкие кусочки, добавить размягченное масло и все перемешать. Убрать смесь в холодильник на 20 мин.

В это время творог смешать с сахаром, сливками, мукой и яйцом.

Цукаты смешать с имбирем.

Выложить охлажденное печенье в емкость, высыпать на него половину имбирной смеси, сверху положить творожную массу и высыпать оставшийся имбирь с цукатами.

Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Перед подачей на стол охлаждать 1 ч.

Горячий шоколад

Ингредиенты

200 г горького шоколада, 1 стакан молока, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана крепкого кофе.

Способ приготовления

Шоколад разломать на кусочки, сложить в емкость, залить кипятком и поставить на верхнюю решетку пароварки на 10 мин. Емкость вынуть, шоколад тщательно перемешать, добавить горячее молоко, сахар, влить кофе и еще раз перемешать. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки еще на 10 мин.

Подавать к столу в горячем виде в небольших чашечках.

Яблочный джем

Ингредиенты

1 кг яблок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан изюма, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки имбиря, 0,5 стакана цукатов, 2 ст. ложки сладкого фруктового ликера, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Емкость смазать маслом, выложить в нее яблоки, добавить изюм, специи, цукаты, залить водой. Поставить на среднюю решетку пароварки.

Готовый джем тщательно перемешать, добавить в него ликер.

Восточная сладость гозинах

Ингредиенты

1,5 стакана меда, 2 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана сахара.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов измельчить и слегка обжарить. Мед выложить в емкость, добавить сахар, тщательно перемешать. Выложить в смесь обжаренные орехи. Поставить на верхнюю решетку пароварки. Готовый гозинах выложить на смоченные водой тарелки, разровнять края и охладить. Снять полученную сладость целиком, переложить на разделочную доску и разрезать небольшими кусочками в форме ромбов.

Монастырский пирог

Ингредиенты

1 стакан чая (черного крепкого свежезаваренного), 8 ст. ложек муки, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана сахара, 3 ст. ложки густого варенья из смородины, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки имбиря, соль.

Для подачи на стол: любое варенье без косточек.

Способ приготовления

Муку просеять и замесить тесто из всех продуктов. Емкость смазать маслом, выложить в нее тесто, близкое по консистенции к густой сметане. Поставить форму на среднюю решетку пароварки.

Готовый пирог подавать с вареньем.

Мазурок лимонный

Ингредиенты

1 стакан сахара, 1 лимон, 8 яиц.

Способ приготовления

Лимон отваривать 5 мин., разрезать и очистить от косточек. 6 яиц растереть с сахаром, добавить мелко нарезанный лимон, все перемешать. Добавить в смесь сначала 2 желтка, растереть, затем 2 белка, снова растереть и выложить все в емкость и поставить ее на верхнюю решетку пароварки.

Фруктовые закуски

Фрукты, несомненно, украшают любой стол и являются прекрасным завершением как ежедневной, так и праздничной трапезы. Пароварка дает уникальную возможность экспериментировать со свежими и консервированными фруктами, готовить из них не только красивые, но и полезные блюда. Фрукты, подвергшиеся краткой горячей обработке, сохраняют все витамины и минералы, лучше сочетаются с такими дополнительными элементами блюд, как мед, сахар, молочные продукты.

Персиковый самбук

Ингредиенты

6 персиков, 2 ст. ложки измельченных орехов, 200 г готового малинового желе, 1 лимон.

Способ приготовления

Персики вымыть, каждый разрезать пополам и удалить косточку. В каждую половинку выложить желе. Уложить половинки в емкость для пароварки, накрыть сверху фольгой и поставить на верхнюю решетку пароварки.

После готовности остудить, выложить в креманки по 2 половинки персиков, посыпать орехами, украсить тонкими ломтиками лимона и подавать на стол.

Тосты с грушами и персиками

Ингредиенты

2 груши, 6 половинок, консервированных персиков, 6 ломтиков белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г твердого сыра.

Способ приготовления

Кусочки белого хлеба обжарить на сливочном масле. Груши очистить и нарезать тонкими дольками. Персики откинуть на дуршлаг, чтобы стек сок. На кусочки хлеба выложить по 2–3 дольки груши и по половинке персика. Сверху посыпать каждый тост натертым сыром. Аккуратно выложить тосты в емкость. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Подавать на стол в горячем виде.

Крокеты фруктовые

Ингредиенты

5 яблок среднего размера, цедра 1 апельсина, 1 лимон, 2 стакана сахара, 1 стакан очищенных обжаренных грецких орехов, 0,3 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Сахар залить водой и поставить в емкости на нижний поддон пароварки на 10 мин. Яблоки очистить, нарезать дольками, добавить измельченную цедру апельсина и сок лимона. Орехи измельчить и выложить в смесь.

Все перемешать, переложить в емкость к сахару и поставить на верхнюю решетку пароварки на 15 мин.

Готовую массу охладить, сформовать крокеты, обвалять в сахарной пудре и разложить на блюде. Подавать на стол через 5–6 ч.

Яблочный пудинг с орехами

Ингредиенты

5-6 яблок, 0,5 стакана очищенных орехов, 0,5 стакана манной крупы, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Орехи истолочь, залить кипящим молоком, перемешать, добавить при помешивании манную крупу и желтки, растертые с сахаром. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками и выложить в пудинг.

Перемешать, аккуратно ввести взбитые белки и положить кубики сливочного масла. Вылить подготовленную смесь в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Апельсины в портвейне

Ингредиенты

4 апельсина, 1 банан, 1 киви, 0,5 стакана портвейна, щепотка корицы.

Способ приготовления

Апельсины очистить от кожуры и разделить на дольки, бананы очистить от кожуры и нарезать кружочками, киви очистить от кожицы и нарезать кружочками.

Выложить фрукты в емкость, посыпать корицей, залить портвейном и поставить на верхнюю решетку пароварки.

Банановый хлеб

Ингредиенты

5 бананов, 1,5 стакана муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка корицы.

Способ приготовления

Бананы очистить и размять ложкой. Добавить к ним муку, масло, сахар, соду, гашенную уксусом, и корицу.

Все тщательно перемешать до получения однородной массы и добавить взбитое яйцо. Емкость смазать маслом, выложить тесто и поставить на среднюю решетку пароварки. Готовый хлеб нарезать ломтиками и выложить на блюдо.

Чернослив со сливками

Ингредиенты

200 г чернослива без косточек, 100 г кураги, 100 г очищенных грецких орехов, 0,5 стакана сливок, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Чернослив вымыть, в каждую ягоду вложить половину ядра грецкого ореха. Курагу вымыть и нарезать половинками. Сливки взбить с сахаром. Выложить в емкость чернослив, залить половиной сливок, сверху положить курагу и вылить оставшиеся сливки.

Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки. Готовую закуску переложить в салатницу и посыпать сахарной пудрой.